

केक



केक मैदे ,चीनी और घी के मिश्रण से बना स्पंजी और मीठा बेक किया हुआ स्वादिष्ट खाद्य पदार्थ है।

सामग्री:

- मैदा: 100 किलोग्राम
- चीनी: 50 किलोग्राम
- अंडा: 13 किलोग्राम (या दही या सिरका)
- दूध: 20 किलोग्राम
- मक्खन: 25 किलोग्राम
- वेनिला एसेंस: 200 ग्राम
- बेकिंग पाउडर: 1 किलोग्राम
- बेकिंग सोडा: 1 किलोग्राम

नोट: इस रेसिपी से अगर 1किलो -1किलो का एक केक बनाते हैं तो अनुमानित मात्रा करीब 250 केक बनेंगे।

बनाने की विधि:

- सबसे पहले, मैदा, चीनी, और मक्खन को मिक्सर में मिला कर अच्छे से मिक्स करें।
- फिर, बाकि सामग्री जैसे अंडा (या दही या सिरका),फ्लेवर एसेंस आदि को अलग से एक मिक्सर में मिक्स कर लें।
- अब, मैदा मिश्रण में फेंटा हुआ अंडा (या दही या सिरका) डाल कर अच्छे से मिक्सर में मिलायें।
- इसमें बेकिंग पाउडर और वेनिला एसेंस डाल कर फिर से मिक्सर में मिक्स करें।
- अब, ग्रीस किये हुए केक पैन में मिक्सचर को डाल दें।
- ओवन को 180°C पर प्रीहीट करें और केक को बेक करने के लिए रखें।
- लगभग 30-40 मिनट तक बेक करें या जब तक केक पक ना जाए।
- पकाया गया केक ठंडा होने दें और फिर उसे सजाएं।

मशीने:

- मिक्सर
- केक ओवन
- केक मोल्ड
- केक सजावटी उपकरण
- डीप फ्रीज़ (केक को स्टोर करने के लिए).

उद्योग के लिए स्थान की आवश्यकता:

एक छोटे केक उद्योग लगाने के लिए लगभग 800 से 1100 वर्ग फुट की जगह की आवश्यकता होती है। इसमें उत्पादन क्षेत्र, सामग्री रखने के लिए क्षेत्र और कार्यालय क्षेत्र शामिल होते हैं।

जरूरी लाइसेंस और परमिट्स:

- उद्योग रजिस्ट्रेशन (Industry Registration): <https://udyamregistration.gov.in/Government-India/Ministry-MSME-registration.htm>
- खाद्य सुरक्षा लाइसेंस (Food Safety License): <https://foscos.fssai.gov.in/>